

# SELBSTGEMACHTE HOTDOG-BRÖTCHEN MIT TOPPINGS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #47



## - ANZEIGE -

Bald ist wieder Super Bowl und da dürfen die richtigen Snacks nicht fehlen. In diesem Rezept zeige ich euch, wie ihr aus meiner Soft Rolls Vormischung ganz leicht Hot-Dog Brötchen macht und diese mit einem leckeren Gurken Relish und knusprigen Röstzwiebeln serviert. Mit Curly Fries und weiteren Knabbereien wie Chips und Salzbrezeln kannst du mit den Hotdogs eine tolle Snack Platte anrichten und bist für den Super Bowl aber auch jeden Geburtstag oder eine andere Feier bestens ausgerüstet.



Zubereitungszeit  
**1.25 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

## HOT-DOG BRÖTCHEN TEIG

Gib die Backmischung auf eine Backmatte oder in eine Rührschüssel. Drücke eine Mulde in die Mitte und brösele die Hefe hinein. Gib das Wasser hinzu, verrühre es mit der Hefe und verrühre das Hefewasser langsam mit der Brotbackmischung. Füge das Sonnenblumenöl und Salz hinzu und verknete alles in etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig. Verwende dazu eine Küchenmaschine oder knete den Teig mit der Hand. Forme ihn zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt etwa 30 Minuten aufgehen.

## GURKEN RELISH

Schneide die Gewürzgurken, die geschälte Schalotte und den Staudensellerie in feine Würfel. Brate das Gemüse etwa 5 Minuten in einer Pfanne scharf an. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und gib sie gemeinsam mit dem Gewürzgurkensaft, Salz und Pfeffer in die Pfanne. Lasse die Masse aufkochen und dann bei niedriger Hitze für etwa 10 Minuten köcheln.



**Tipp:** Du kannst auch die Senfkörner und Gewürze aus dem Gurkenglas mit anbraten.

## HOT-DOG BRÖTCHEN FORMEN

Gib den Teig auf eine Backmatte, teile ihn in 8 Portionen und forme diese zu Kugeln. Drücke jede Kugel zu einem Oval aus und rolle sie zu Hot-Dog Brötchen auf. Setze die Brötchen mit der Naht nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und lasse sie für abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen.

## RÖSTZWIEBELN

Schäle die Zwiebeln, schneide oder hoble sie in feine Ringe und vermische sie mit dem Mehl. Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne oder einem Bräter bei mittelhoher Hitze und brate die Zwiebeln darin 5-10 Minuten an, bis sie goldbraun sind. Nimm sie aus der Pfanne und lasse sie auf einem Küchentuch etwas abtropfen und würze sie mit Salz und Pfeffer.

## HOT-DOG BRÖTCHEN:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 225 g** Wasser
- 1** Soft Rolls Vormischung
- 45 g** Sonnenblumenöl
- ¼ TL** Salz

## GURKEN RELISH:

- 400 g** Gewürzgurken
- 1** Schalotte
- 50 g** Staudensellerie
- 200 g** Gewürzgurkensaft
- 1 TL** Speisestärke
- 1 TL** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

## RÖSTZWIEBELN:

- 3** Zwiebeln
- 8 EL** Mehl
- 6 EL** Butterschmalz
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

## ZUM SERVIEREN:

- 750 g** Curly Fries
- 8** Wiener Würstchen
- 100 g** Ketchup
-

# SELBSTGEMACHTE HOTDOG-BRÖTCHEN MIT TOPPINGS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #47



50 g Senf

---

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

---

## HOT-DOG BRÖTCHEN BACKEN

Backe die Brötchen im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten und lasse sie anschließend abkühlen.

---

## SERVIEREN

Bereite die Curly Fries nach Packungsanleitung zu. Erwärme die Würstchen in einem Topf mit heißem, nicht kochendem Wasser. Schneide die Brötchen längs ein, bestreiche sie innen mit dem übrigen Fett der Röstzwiebeln und gib jeweils ein Wiener Würstchen hinein. Serviere die Hot-Dogs mit dem Gurken Relish, den Röstzwiebeln, den Curly Fries und Ketchup und Senf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!